

そうめんのゆで方

素材選びにはじまって、丁寧に大切につくりあげる甚助の素麺。
一番美味しい状態でご賞味いただくために、ゆで方のコツをお教えします。

1



大きめの鍋にたっぷりのお湯で。

多めのお湯が沸騰したら、そうめん 3～4 束（1 束 50g）をパラパラと入れ、軽く箸でさばきます。吹きこぼれない程度の火加減で、普通のそうめんでは 2～3 分湯がきます。

2



ゆで上げのタイミング。

途中コップ半分ぐらいの水を「差し水」することで、麺の表面が引きしまり、旨味が凝縮してコシの強さが保てます。

麺が半透明になれば上げどきです。

3



素早く水で熱をとる。

すぐザルに上げ、まず水道水で十分にもみ洗いして、麺の温度を下げます。麺はふやけた状態ですので、このときできるだけ手早く麺を冷やすことがコツです。

4



氷水で引きしめる。

あらかじめボールに氷水を用意しておき、そうめんを入れて完全に冷えきるまでもみ洗います。急激に冷やすことで、そうめんがキュッと引きしまります。

湯がき時間 普通の素麺…**2～3分**
極細素麺(珀玉の糸)…**2分**
太素麺(かたくり太素麺)…**4～5分**

湯がく量によっても、
湯がき時間は若干異なります。